PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PARA LA ENTREGA DEL PAQUETE ALIMENTARIO EN EL PERIODO DE CONTINGENCIA POR ALERTA AMARILLA POR COVID - 19

JARDIN INFANTIL PORTAL DE LOS SUEÑOS

1. Objetivo del protocolo

Establecer las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por Coronavirus COVID-19 para todo el talento humano del Jardín Infantil Portal de los Sueños, así como también a la comunidad de participantes que ingresen a la Unidad Operativa en la preparación y entrega del paquete alimentario, durante el periodo de contingencia por alerta amarilla. Lo anterior, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de las jornadas de entrega.

Objetivos específicos.

- Orientar al talento humano que labora en el jardín, familias participantes y proveedores de la unidad operativa de forma general sobre qué es el Coronavirus Covid-19.
- Establecer medidas de bioseguridad y de ingreso de acuerdo a contingencia sanitaria.
- Dar a conocer las condiciones generales, alcance, responsabilidades y vigilancia y control del presente protocolo como ejercicio de corresponsabilidad por la ciudadanía.
- Implementar de manera obligatoria las medidas de bioseguridad durante la jornada de entrega del paquete alimentario.

2. Marco conceptual

Aislamiento: separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso

v

COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las directrices por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.



Ilustración 1 Síntomas asociados al Covid-19

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo: esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microrganismos Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Prevención: conjunto de acciones dirigidas a identificar, controlar y reducir los factores de riesgos biológicos, del ambiente y de la salud, que puedan producirse como consecuencia del manejo de los residuos, ya sea en la prestación de servicios de salud o cualquier otra actividad que implique la generación, manejo o disposición de esta clase de residuos, con el fin de evitar que aparezca el riesgo o la enfermedad y se propaguen u ocasionen daños mayores o generen secuelas evitables

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de
Tapabocas: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

3. Condiciones generales

3.1 ALCANCE

Establecer las recomendaciones y aspectos referentes a las acciones para prevenir la propagación y contagio del COVID 19 en la Unidad Operativa.

3.2. JUSTIFICACION

El pasado 07 de enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud identifico el brote Coronavirus (COVID-19), declarándolo más tarde como Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional (ESPIII), razón por la cual el Gobierno nacional y los Gobiernos locales han venido implementado medidas para enfrentar su llegada en las fases de prevención y contención en aras de mantener los casos y contactos controlados en la Unidad operativa.

3.3. POBLACIÓN DE IMPACTO

Este protocolo está orientado hacia el talento humano del Jardín Infantil Portal de los Sueños, la comunidad de padres y madres de familia, cuidadores, proveedores regulares de suministros de servicios, y visitantes de entidades encargadas de vigilancia de control.

3.4. RESPONSABILIDADES GENERALES

La responsable de unidad:

Deberá establecer mecanismos de seguimiento y monitoreo y control en todos los sitios de trabajo.

Intensificar las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio.

El talento Humano:

Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados en la unidad operativa durante el tiempo que permanezca en las instalaciones y en el ejercicio de las labores que esta le designe.

Reportar a la responsable cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo
Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar a la responsable las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria.

4. Desarrollo del Protocolo

4.1 Medidas de Bioseguridad

Las medidas de bioseguridad son un conjunto de medidas preventivas que tienen como fin minimizar o eliminar riesgos biológicos que puedan afectar la salud de las personas o incluso la vida. Las medidas generales para contener la transmisión del virus son:

- *Medidas al ingreso*
- *Medidas durante la permanencia*
- *Lavado de Manos*
- *Distanciamiento Social*
- *Uso de Tapabocas*

Adicional a esto se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de las áreas y superficies, equipos de uso frecuente, además de manejo adecuado de residuos EPP.

4.1.1. Medidas generales al Ingreso

El ingreso a la unidad operativa deberá ser controlado y bajo el cumplimiento de unas condiciones básicas de bioseguridad que incluyan:

- No permitir el ingreso o acompañamiento a las instalaciones a personas que presenten síntomas de gripa.

- Toda persona que ingrese a la Unidad Operativa debe hacerlo con su tapabocas debidamente puesto, cubriendo nariz y boca correctamente.

- En la entrada de la Unidad Operativa estará una persona a cargo, quien procederá a realizar una aspersión con alcohol, por toda la ropa. Igualmente aplicará en las manos de visitantes alcohol glicerinado mínimo al 60%, máximo al 90%.

- Tener disponible solución desinfectante (hipoclorito) para la desinfección de la suela de los zapatos antes del ingreso.

- Las personas que laboran en la unidad operativa, deberán ingresar con su ropa y pasar luego a realizar cambio y dejar su ropa en un lugar adecuado y seguro para su almacenamiento, además de retirar joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan ser un riesgo para la transmisión del virus.

v

- En el momento del ingreso a la unidad operativa el talento humano realizará de inmediato el proceso de lavado de manos, acorde a las recomendaciones.

- Se debe disponer un aviso visible que contenga la información del uso obligatorio de tapabocas y lavado de manos

4. 1. 2. Medidas de permanencia del talento humano del Jardín

- Se debe realizar lavado de manos frecuentemente (mínimo cada dos horas, de acuerdo al protocolo de lavado de manos) garantizando la seguridad de toda la comunidad educativa.

- Se debe evitar la salida de talento humano en horario laboral para realizar compras personales.

- Deber hacer uso de los elementos de bioseguridad todo el tiempo durante su permanecía en el Jardín. (mínimo tapabocas y cofia)

- En caso de alertas (tos, gripas, fiebre) se debe reportar a la responsable de la unidad operativa de manera inmediata.

- Se debe evitar compartir el uso de pocillos o menaje para alimentos personales.

- Se debe mantener Jabón antibacterial de uso personal.

4.1. 3. Lavado de Manos

La medida más efectiva para prevenir el COVID-19 es lavarse las manos correctamente, con agua y jabón. Se recomienda seguir los 11 pasos de la técnica del lavado de manos, que debe durar entre 40 y 60 segundos, para este proceso se debe:

- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).

- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.

- Disponer de puntos para el lavado frecuente de manos, en áreas comunes y zonas de trabajo según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

- Todas las personas deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 2 horas, en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos.

- Debe hacerse el lavado de manos, después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer.

Cra. 4 C No. 52 A Sur - 69 - Bogotá D.C. / Tel.: 567 4496 / Cel.: 320 234 3972 / fundacionchaminade2009@gmail.com

4.1.4. Técnica de lavado

El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara. La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias. El alcohol glicerinado a utilizar debe tener una concentración entre 60% y el 95%. Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos. Se debe realizar de la siguiente manera:



4.1.5 Distanciamiento Social

- El distanciamiento social implica mantener un espacio entre las personas. Para practicar dicho distanciamiento se necesita:

- Las personas deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras.

- Las áreas de trabajo deben permitir un distanciamiento de al menos 2 metros de distancia

- Se deben evitar reuniones en espacios que no permitan un distanciamiento de 2 metros de distancia entre las personas y no cuenten con una adecuada ventilación.

- Se debe evitar reuniones y encuentros con familias, teniendo en cuenta el cumplimiento de 2 metros cuadrados por persona

4.1.6 Uso de Tapabocas

Uso del tapabocas obligatorio al ingreso y permanencia de la unidad operativa. El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas. Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social. Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.

Para la colocación y uso del tapabocas se deben tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

4.1.7 Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.

- El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.

- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello.

- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.

- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.

- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.

- El tapabocas se puede usar durante una jornada laboral de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.

- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.

- Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una la caneca que se encuentra demarcada en la unidad operativa

- No reutilice el tapabocas.

- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.

- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, sillas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

4.2. Medidas de Limpieza y Desinfección

- Seguir los protocolos descritos en el Plan de Saneamiento de la Unidad Operativa, diligenciar los formatos y listas de chequeo.
- Seguir las indicaciones para uso del hipoclorito en cuanto a concentración según actividad área, superficies y materiales a desinfectar acorde al Plan de Saneamiento.
- Actualizar y divulgar las hojas de seguridad de los productos químicos al personal de servicios de alimentos y el de higiene y aseo.
- Disponer de paños y uso de desinfectante que permita limpiar y/o desinfectar las áreas de contacto p.ej, control de los equipos o elementos de uso general entre cada persona que lo utiliza.
- Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, paños, cepillos, baldes) deben ser sujetos de limpieza y desinfección periódica, según la programación de la actividad.

4.3. Condiciones para el manejo de alimentos por áreas:

* compras
* recibo y almacenamiento
* manipulación
* conservación

1. Compras:

- La unidad operativa elegirá productos alimenticios que provengan de establecimientos habilitados y controlados por la autoridad sanitaria competente. (que cuenten con concepto sanitario)
- Se planificará la llegada de los productos alimenticios con anticipación. asegurándose de que existe suficiente espacio en la bodega de almacenamiento con su estantería pertinente.
- Se diligenciará el formato plan de compras donde se tendrá en cuenta la cobertura y niños matriculas para realizar el pedido y enviar al proveedor.

- Se debe tener en cuenta las especificaciones de los productos alimentarios a entregar. (días que cubre el paquete, las cantidades y gramajes de cada producto.
- Se establecerá un sistema para realizar los pedidos (días, horario de entrega, empaque y cantidad) .

2. Recibido y almacenamiento

- Verificar por parte de quien reciba los insumos el estado de salud de conductores y auxiliares que proceden a su descargue

- verificar las condiciones del vehículo que sean actas para el transporte de alimentos, estado del vehículo, temperatura e higiene del mismo a su vez que cuente con estibas, canastas, adecuada para los alimentos, un correcto almacenamiento y clasificación de los mismos.

- Verificar la procedencia de la mercancía, su manipulación y almacenamiento anterior

- Solicitar al transportista y personal de descargue el uso de sus elementos de protección personal, como: mascarilla, tapabocas, gafas, cinturón, guantes entre otros; para el desarrollo de su actividad.

- Verificar que el proveedor y el transportista cumplan con la normatividad para la distribución y manipulación de los alimentos (concepto sanitario del vehículo y personal).

- Verificar que el transportista y personal de descargue cumpla con las normas de higiene básicas durante el cargue o descargue de su mercancía (distancia propicia, lavado y desinfectado de manos con ciclo cortos).

- Se verificará el pedido con el enviado para evitar faltantes.

- Si durante el recibido se realizan devoluciones de algún alimento o hay faltante de algún alimento el proveedor debe reponer la cantidad del alimento en un plazo no mayor a 6 horas.

- Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse el formato de transporte por el personal encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa, escribiendo nombre completo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

El personal de servicios de alimentos bajo la supervisión de la responsable del jardín, recepcionaran los alimentos teniendo en cuenta las siguientes características:

- Se contará con personal idóneo que cumple con la normatividad para la distribución y manipulación de los alimentos (capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura)

- Contará con los elementos de protección personal, como: mascarilla, tapabocas, gafas, botas y uniforme en el desarrollo de su actividad.

- El personal encargado (Personal de servicio de alimentos) verifica los alimentos durante la recepción de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad, además es de vital importancia la evaluación visual para establecer si la apariencia olor y color especialmente de los alimentos perecederos son normales.
- Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.

- El personal manipulador del servicio de alimentación, deberá trasladar los alimentos del área de recibo al área de almacenamiento o preparación de acuerdo a la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto, deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.

- La bodega de alimentos para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente, además contará con Báscula en buen estado, Termómetros: para frío y para caliente en buen estado, Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base, Canastillas en buen estado.

- Durante el recibido se tiene en cuenta que en los alimentos empacados cuenten con: nombre del producto, contenido neto y masa escurrida, registro sanitario envima, lote, fecha de vencimiento

- Para las frutas y tubérculos se verifica que no hayan sido peladas, cortadas o tajadas de otra forma analógica, además que sean de primera calidad y frescas para el consumo.

- En el momento de almacenamiento se verifica la temperatura de los productos siempre y cuando aplique. Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recibo la cual debe ser menor a 6°C.

- En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato de recepción de alimentos, el cual específica, fecha de ingreso del alimento, hora, descripción del alimento, cantidades, lote, fecha de vencimiento, temperatura, proveedor , y características del producto. este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día.

4.3.2 Directrices generales para la manipulación de insumos y productos al interior de la Unidad Operativa

- La manipulación de insumos y productos se deben ajustar con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias con el fin de evitar la propagación del COVID-19 y debe haber un compromiso por parte de los trabajadores de servicio de alimentos, aseo e higiene y quienes cumplan el papel de receptoras, en entregar los productos debidamente desinfectados, en la medida de lo posible.
- Se deben garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
- El movimiento de productos entre personas se debe realizar con el menor contacto físico posible. Los productos deben ser dejados en un punto de trabajo y mesa para ser recogidos por el responsable del siguiente proceso.
- Para la manipulación del producto se recomienda el uso de los elementos de protección individual (mínimo tapabocas, cofia y gafas).
- El personal que manipula el producto debe cumplir con el protocolo básico de lavado y desinfección de manos permanentemente, de acuerdo a su exposición con los productos.

4.3.3. Directrices generales para personal que se encargue de brindar información

Se recomienda tener en cuenta las orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, medidas a adoptar por el personal de filtro de seguridad:

- Garantizar una distancia prudente (1.5 mts), realizando una señalización de seguridad e información sobre las medidas para usuarios que debe revisar para permitir el ingreso o brindar información.
- Uso permanente de tapabocas.
- Lavado de manos con agua y jabón cada hora o uso de alcohol glicerinado.

5. Implementación de las medidas durante la entrega del paquete alimentario

5.1 ANTES

- Se informará días antes la fecha de entrega del paquete alimentario, así como se citarán a las familias en horarios diferentes para evitar aglomeraciones, en grupos máximos de 12 personas.
- Se aclarará que debe asistir una sola persona por familia y se les recomendará no llevar niños para garantizar su seguridad y porque no se permitirá su entrada a la Unidad Operativa.
- Se pedirá a las familias que se abstengan de asistir al jardín y autoricen a otra persona por medio escrito para reclamar el paquete, en caso de presentar síntomas gripales, se sospeche de estar contagiados o se tenga contacto con alguna persona enferma a causa del Covid-19.
- Previamente se solicitará a los participantes llevar su propio esfero y bolsas o carros resistentes para el transporte del paquete entregado. Así mismo el uso obligatorio del tapabocas.

5.2 DURANTE

Durante la permanencia en la unidad Operativa se deben implementar las medidas establecidas en el presente protocolo, pero además se tendrá en cuenta:

- En lo posible se evitarán reuniones, ingresando de a una persona, máximo dos, siguiendo las medidas especificadas en este protocolo para el ingreso a la Unidad Operativa.
- Durante la espera para el ingreso y la permanencia en el Jardín, se enfatizará en la obligación del distanciamiento social.
- Si es necesaria la reunión previa a la entrega del paquete, o el ingreso en caso de lluvia, no se concentrarán más de doce personas garantizando el distanciamiento físico entre los asistentes, dentro de la Unidad Operativa.
- No se compartirán los elementos de oficina que se requieran para el registro de datos en las planillas de entrega, sin ser previamente desinfectados.
- Desinfectar las superficies de muebles, escritorios o sillas cada vez que un participante haga uso de ellos.
- El personal de aseo e higiene, realizará limpieza y desinfección de las mesas, escritorios, o cualquier mueble utilizado cada dos horas.
- Se evitará a toda costa el contacto físico con los participantes. Para esto se pondrán los paquetes alimentarios sobre una mesa para que ellos mismos accedan a los mercados y los organicen en su forma de transportarlos.

5.2.1 DESPUÉS

- Realizar el lavado de manos acorde a lo establecido en este protocolo.
- El personal de aseo deberá realizar aspersión y desinfectar toda el área. Si el ingreso es individual, se realizará cada 12 personas. Si el ingreso es grupal, se realizará una vez quede desocupada el espacio de entrega.
- Se llevará a cabo la recolección de residuos (tapabocas/ toallas de manos/ guantes) en las diferentes áreas de la Unidad Operativa y se dispondrán en la caneca especificada en el protocolo de Residuos EPP.

6. Administración del protocolo:

La Responsable de la Unidad Operativa se encargará de la socialización, administración y buen uso del presente documento, en ejercicio de corresponsabilidad para la prevención de la transmisión del Covid-19.